POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Port Aventura Entertainment S.A.U. gestora de PortAventura World Parks&Resort, destino de ocio familiar, integrado por PortAventura Park, PortAventura Caribe Aquatic Park, Ferrari Land, Hotel PortAventura, Hotel El Paso, Hotel Caribe, Hotel Gold River, Hotel Mansión de Lucy, Hotel Colorado Creek, PortAventura Convention Centre, Parking Caravaning y PortAventura Dreams Village, ha decidido implantar una revisión de su sistema de seguridad alimentaria en base a los requisitos de la vigente norma UNE-EN-ISO22000 (Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos), con el objetivo de alcanzar los más altos estándares de Seguridad Alimentaria.

Actualmente PortAventura World ha iniciado la revisión de su sistema de seguridad alimentaria, conforme a los requisitos exigidos por la norma UNE-EN-ISO22000, en Hotel El Paso, Hotel PortAventura, Hotel Gold River, Hotel Colorado Creek y Hotel Mansión de Lucy, con el firme compromiso de hacerlo extensivo progresivamente al resto de hoteles y Centro de Convenciones.

Para adquirir este compromiso PortAventura World se compromete a alcanzar y cumplir los siguientes objetivos:

1. Garantizar la inocuidad de todos nuestros productos alimentarios.
2. Asegurar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios, así como otros de carácter voluntarios que la empresa suscriba.
3. Mantener nuestras instalaciones en el estado higiénico y de mantenimiento requerido por la legislación aplicable.
4. Perseguir la mejora continua de la seguridad e inocuidad de todos los productos alimentarios suministrados, mediante una revisión continua de los procesos productivos y el análisis previo de todos los platos nuevos.
5. Cumplir con las expectativas de nuestros clientes en cuanto a calidad y seguridad alimentaria atendiendo a las nuevas tendencias y demandas (oferta de productos vegetarianos, veganos y flexiterianos) y a las necesidades dietéticas especiales (alergias e intolerancias).
6. Implantar un plan para fomentar la cultura de la inocuidad alimentaria, concienciar y motivar al personal de la compañía, sobre la importancia de la implantación, desarrollo y mejora del Sistema de Seguridad Alimentaria.
7. Asegurar la capacidad de retirada inmediata de cualquier producto que pueda suponer un riesgo para nuestros clientes y realizar el posterior análisis de lo sucedido por parte de personal cualificado.
8. Establecer mecanismos de comunicación externa de la inocuidad de alimentos, que sean eficientes con nuestros proveedores, clientes y administración pública, y cualquier otro actor implicado en temas de seguridad alimentaria.
9. Establecer mecanismos de comunicación interna de la inocuidad de alimentos, dentro de la propia Área de Restauración, pero también entre diferentes Áreas directamente implicadas (Mantenimiento, Compras, Call Center, Atención al visitante).
10. Asegurar que todo el personal implicado en la inocuidad alimentaria reciba la formación necesaria para poder llevar a cabo con seguridad todas las actividades, haciendo especial énfasis en la manipulación de alimentos y en la gestión de alérgenos.
11. Trabajar activamente por reducir el desperdicio alimentario e implantar en el Resort la nueva ley 3/2020 del 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentario.
12. Establecer los objetivos de seguridad alimentaria a través planes de acción, para garantizar la calidad e inocuidad de nuestros productos y la satisfacción de nuestros clientes.

OTRAS CONSIDERACIONES:

La política de inocuidad de PortAventura World, permanecerá en todo momento a disposición del personal de la empresa, de sus clientes, de sus proveedores y de cualesquiera otras partes interesadas en ella.

La Dirección de PortAventura World revisará trimestralmente la evolución de los objetivos y los resultados de los KPI de seguridad alimentaria y aportará, en las cantidades necesarias y suficientes, y con la oportunidad requerida en cada caso concreto, los recursos y medios convenientes para la implementación efectiva de la política de Seguridad Alimentaria en los términos previstos.

Fernando Aldecoa
Director General Operaciones y Finanzas

Marzo de 2022